

## LES ENTREES

---

**Le Foie Gras de canard de Mr Morille-** En pressé et mi-cuit, poisson fumé de la pêche locale du « fumoir d'Angoulins », toast de pain au maïs grillé, compotée de fruits de saison à l'estragon

**Allergènes :** sulfites, poisson, gluten

**Le Bar des criées de l'Atlantique-** En maki, chaire de crabes aux herbes fraîches, mayonnaise aux algues de « la pointe du Chay », pickles de légumes de saison

**Allergènes :** poisson, crustacés, œuf, moutarde, sulfites, céleri

**Le Lapin-** En porchetta, farce fine volaille et légumes de saison, épaule fondante, vinaigrette de framboise et salade croquante à la vinaigrette de moutarde au sésame

**Allergènes :** sulfites, gluten, céleri, moutarde, sésame

**Le Poulpe-** Grillé au feu de bois, crème de carotte à la coriandre et citron vert, copeaux de radis et condiment au kumquat, sauce chimichurri

**Allergènes :** mollusques, lait, sulfites

**La Tomate-** Tartare de tomate au basilic, Buratina et gaspacho de melon

**Allergènes :** lait, sulfites

### **Paniers d'huîtres :**

6 Huitres de Mr Papin n°2 ou 6 Huitres de la maison Gillardeau n°3

**Allergènes :** Mollusque, lait, sulfites, gluten

## LES PLATS

---

**La Truite de la maison Bellet-** En filet et rôti, mousseline de pois chiche au thé noir, cocotte de pois chiche et chorizo ibérique, salsa de radis et pastèque

**Allergènes :** poisson, lait, sulfites

**Le Maigre-** pavé rôti, mousseline de pomme de terre au beurre demi-sel d'Echiré, petits pois, paris boutons et huile d'herbes aromatiques

**Allergènes :** Poisson, lait

**La Pêche du jour-** Marmite de poissons rôtis, crème iodée, ciboulette et perle de hareng Arhenka, légumes de saison

**Allergènes :** Poisson, lait, céleri

**Le cœur de ris de veau-** Croustillant, mousseline de carotte, carotte glacée au sésame, guacamole au sel fumé, échalote confite et jus corsé

**Allergènes :** lait, sésames, gluten, sulfites, céleri

**Le Lagardo Bellota-** Grillé au feu de bois , tartare de courgette , pommes de terre vendangeurs au lard colonnata, jus corsé à la sauce pika Gorri de la maison Oteiza, cerises et guindillas au vinaigre

**Allergènes :** lait, sulfites, gluten

**Le Végétarien-** Gnocchi de pomme de terre, champignons de saison, pecorino, courgettes grillées et ail des ours

**Allergènes :** Gluten, œuf, lait

## LA CAVE DE MATURATION

---

Côte de cochon française

**Allergènes** : Absent

Entrecôte maturée, race Aubrac, 500 gr pour 2 personnes

**Allergènes** : Absent

Faux filet maturée, race Aubrac, 250 gr

**Allergènes** : Absent

Pièce du boucher du moment, race Aubrac, 160 gr

**Allergènes** : Absent

### Sauce aux choix :

Sauce Hoisin et gingembre

**Allergènes** : soja, arachide, sulfites, sésames

Jus corsé à la sauce Pika-Gorri

**Allergènes** : Sulfites, lait, gluten, céleri

### Les petits plus :

Grenailles confites à l'orange et au citron

**Allergènes** : lait

Cocotte de mogettes de Vendée à la txistorra

**Allergènes** : Lait, sulfites

Cocotte de légumes de saison

**Allergènes** : Lait, sulfites

Tous nos vins contiennent des sulfites.

## LE FROMAGE

---

Assortiment de fromages fermiers et sa confiture du Clocher

**Allergènes** : Lait, gluten

## LES DESSERTS

---

**Le Café-** Choux ganache vanille, craquant praliné-café, crème de Baileys et gelée café-cacao

**Allergènes** : Lait, gluten, œuf, fruits à coque, sulfites

**La Forêt noire-** Biscuit moelleux au chocolat noir Valrhona, confit de griotte, chantilly, sphère griotte

**Allergènes** : Gluten, lait, œuf, soja

**La Fraise-** Sablé breton aux amandes, ganache montée à la vanille bourbon, confit de fraise et granité fraise-basilic

**Allergènes** : Gluten, lait, œuf, fruits à coques

**Le Fruits rouges** - En Opéra à la cacahuète, biscuit aux amandes, crémeux à la cacahuète et confit de fruits rouges

**Allergènes** : Lait, œuf, gluten, fruits à coques, arachides

**Le Citron-** Croustillant praliné, crème citron au beurre fumé au foin, ganache montée au citron, meringue au charbon végétal, granité au Limoncello

**Allergènes** : Lait, œuf, gluten, fruits à coque

MENU DU QUAI

---

**Terrine de Cabillaud et Lotte au safran**, pain aux algues de notre boulanger, mayonnaise aux algues, salade croquante

**Allergènes** : poisson, gluten, œuf, moutarde, sulfites,

OU

**Tartare de betterave cuite à la braise**, jaune de mangue et passion, avocat grillé au feu de bois, pickles de betterave et chips de pain

**Allergènes** : sulfites, gluten

OU

**Le Foie Gras de canard de Mr Morille-** En pressé et mi-cuit, poisson fumé de la pêche locale du « fumoir d'Angoulins », toast de pain au maïs grillé, compotée de fruits de saison à l'estragon

**Allergènes** : Sulfites, poisson, gluten,

\*\*\*\*\*

**Filet mignon de porc du limousin**, grillé au feu de bois et mariné à l'huile de paprika fumée, grenailles confites au citron et à l'orange et olives

Taggiasche, jus corsé

**Allergènes** : Lait, sulfites, gluten, céleri

OU

**Pavé de Merlu de nos criées rôti**, risotto lié à la tomme fraîche, tombée d'épinards et huiles d'herbes fraîches

**Allergènes** : Poisson, lait, sulfites

\*\*\*\*\*

**Les Fruits rouges**, En Opéra à la cacahuète, biscuit aux amandes, crémeux à la cacahuète et confit de fruits rouges

**Allergènes** : Lait, œuf, gluten, fruits à coques, arachides

**Ou**

**Biscuits moelleux au chocolat Valrhona**, ganache au chocolat lacté, fraîcheur de pamplemousse, graines de sarrasin soufflées

**Allergènes** : Lait, œuf, gluten, soja

Tous nos vins contiennent des sulfites.

## MENU VIVRES

---

### Amuses Bouche

\*\*\*\*\*

**Le Foie Gras de canard de Mr Morille-** En pressé et mi-cuit, poisson fumé de la pêche locale du « fumoir d'Angoulins », toast de pain au maïs grillé, compotée de fruits de saison à l'estragon

**Allergènes :** *Sulfites, poisson, gluten,*

\*\*\*\*\*

**Le Bar des criées de l'Atlantique-** En maki, chaire de crabes aux herbes fraîches, mayonnaise aux algues de « la pointe du Chay », pickles de légumes de saison

**Allergènes :** *poisson, crustacés, œuf, moutarde, sulfites, céleri*

\*\*\*\*\*

**La Pêche du jour-** Marmite de poissons rôtis, crème iodée, ciboulette et perle de hareng Arhenka, légumes de saison

**Allergènes :** *Poisson, lait, céleri*

\*\*\*\*\*

**Assortiment de fromages fermiers** et son condiment au coing

**Allergènes :** *Lait, gluten*

\*\*\*\*\*

**Le Citron-** Croustillant praliné, crème citron au beurre fumé au foin, ganache montée au citron, meringue au charbon végétal, granité au Limoncello

**Allergènes :** *Lait, œuf, gluten, fruits à coque*

### Mignardises

---

## MENU DE LA SEMAINE

---

## MENU DE LA SEMAINE

---

### L'Entrée :

Filets de sardines snackés, compotée de tomate et pesto basilic

**Allergènes** : poisson, sulfites, lait

\*\*\*\*\*

### Le Plat :

Filets d'églefin tombée de chou chinois sauce vierge à la rhubarbe

**Allergènes** : Poisson, lait

\*\*\*\*\*

### Le Dessert :

Biscuit pistache, crème légère vanille bourbon et fruits rouges

**Allergènes** : Lait, œuf, gluten, fruits à coques

---

## MENU ENFANT

---

*Les allergènes sont accessibles sur demande auprès de l'équipe de salle.*